



Schokolade-Zopf

Vor- und zubereiten: ca. **20 Min.**

Backen: ca. **30 Min.**

Stück (1/8): 277 kcal, F 20 g, Kh 20 g, E 4 g

Zutaten

für 4 Personen

100 g dunkle **Schokolade** (Crémant)

3 EL **Rahm**

50 g gemahlene **Haselnüsse**

1 ausgewallter **Blätterteig** (ca. 25 x 42 cm)

Zubereitung

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Schokolade fein hacken, in eine Schüssel geben. Rahm in einer Bratpfanne heiss werden lassen, unter die Schokolade mischen. Nüsse in derselben Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. rösten, zur Schokolade geben, unter Rühren beigegeben, bis die Schokolade geschmolzen ist.
2. Teig entrollen, mit der Schokolademasse bestreichen, von der Längsseite her aufrollen. Rolle längs halbieren, Stränge so zusammenflechten, dass die Schnittflächen oben sind, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
3. Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des Ofens. Mit Backpapier abdecken, ca. 10 Min. fertig backen. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.

Tipp: Der Schokolade-Zopf schmeckt lauwarm am besten.